



## Sperss

Langhe Doc, Gaja

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Au nez, des arômes de lavande, de fumée, de violette, de menthe et de cerises noires. En bouche, il est accueillant et souple, avec une finale expressive et persistante.

#### Accompagne idéalement:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

#### Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Italie  
**Sous-région:** Langh  
**Produzent:** Gaja  
**Cépage(s):** Nebbiolo  
**Artikelnummer:** 0550518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Sperss**

Langhe Doc  
Gaja

**Herkunft:** Italie

**Cépage(s):** Nebbiolo

**Servier:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de  
le décanter.